REVUE DE VITICULTURE

LE DOSAGE DE L'ALCOOL DANS LES VINS

La promulgation de la nouvelle loi du 4 juillet 1931, sur le Statut de la Viticulture, vient de remettre à l'ordre du jour l'importante question pour le commerce de la détermination du degré alcool exact et réel des vins achetés ou vendus.

Depuis quelques années, les cours des vins sont indiqués d'après leur degré alcool, et les ventes signalées par les journaux vinicoles dans les marchés des vins sont nettement spécifiés *en dixièmes* de degré ; cette évaluation minutieuse est entrée dans les mœurs commerciales, surtout depuis que les prix des vins ont atteint des chiffres élevés, et, surtout, lorsqu'il s'agit d'achats ou de ventes importantes par wagons-réservoirs de grande capacité.

L'indication du *dixième de degré* alcool du vin dans les marchés a eu nécessairement pour conséquence d'en rendre le dosage plus minutieux et d'essayer, de part et d'autre, vendeur et acheteur, d'atteindre le maximum de précision se rapprochant le plus possible de la réalité.

Depuis 1855, la Régie (Administration des Contributions Indirectes), la Douane, les Laboratoires officiels, ont fait usage, pour doser l'alcool dans les vins et dans les spiritueux en général, du petit alambic de Salleron, dont le grand avantage, lors de son invention, a été surtout de permettre d'opérer rapidement et avec une grande précision sur de petits échantillons de liquide et de peser le distillat avec un alcoomètre centésimal approprié. Ce petit alambic est devenu, par la suite, d'un emploi tellement courant, que la Régie et le commerce ont appelé le degré Salleron le résultat obtenu en utilisant cet instrument.

Nous croyons devoir ajouter que ce qui a fait que de tout temps et surtout depuis l'invention par Gay-Lussac de son alcoomètre (1824), la distillation est restée la seule méthode la plus exacte qu'on puisse utiliser pour doser l'alcool dans tous les liquides qui en contiennent généralement, c'est parce qu'elle permet d'éliminer tous les produits dissous dans ces liquides, lesquels restent dans la chaudière de l'alambic, pour n'opérer finalement que sur un mélange d'eau et d'alcool pur, avec un alcoomètre ne portant, sur un espace aussi écarté que possible, que les degrés dont on a besoin.

La loi de 1881, relative à l'alcoomètre contrôlé par l'Etat, ayant obligé Salleron à donner à l'alcoomètre et à l'écartement de sa graduation des dimensions minima, la capacité de ses petits alambics a été modifiée en conséquence et, dès 1882, Salleron fournissait aux Administrations fiscales de l'Etat et à ses Laboratoires, un modèle d'alambic spécial permettant d'opérer au besoin sur un litre de liquide.

Cette quantité de liquide à porter à l'ébullition rendait l'opération excessivement précise, mais trop longue ; la loi de 1907, rendant obligatoire pour les Laboratoires officiels l'emploi du dosage de l'alcool par distillation, la méthode longuement décrite dans l'*Officiel* du 22 janvier fixait définitivement à 200 centimètres cubes (1/5 de litre) la quantité de liquide alcoolique à distiller, abso-

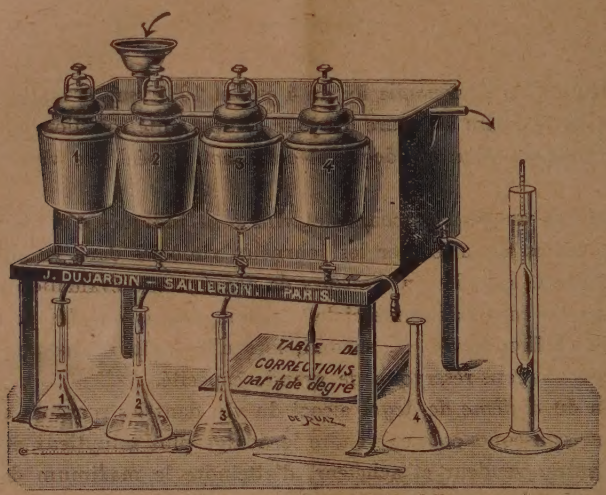

Fig. 5.621. — Batterie d'alambics Dujardin-Salleron.

lument suffisante pour opérer sur le distillat obtenu, avec l'alcoomètre contrôlé par l'Etat.

Dujardin, successeur de Salleron depuis 1880, dès l'application de la loi sur l'alcoomètre contrôlé, avait déjà modifié les petits alambics primitifs de Salleron et dès 1892 sur la demande des chimistes des Laboratoires des Contributions indirectes et des Douanes (Bardy et de Luynes), construisait des modèles d'alambics disposés en batteries qui, depuis cette époque, sont en usage courant, non seulement dans ces Laboratoires en France, mais aussi à l'étranger et dans les grandes maisons où les dosages d'alcool sont fréquents et nombreux et où le degré alcool doit être exactement déterminé ; c'est ce résultat qu'on a continué à désigner dans les administrations et dans le commerce, partout où l'alcool est exercé au degré, sous le nom de degré Salleron.

Tous ces appareils construits avec une seule, avec 2, 4, 6, 8, 12 et même 16 chaudières, sont aujourd'hui couramment employés partout ; ils sont accompagnés d'instructions pratiques très détaillées, véritables manuels d'alcoomé-

trie, permettant au moins expérimenté des opérateurs d'en faire facilement usage lui-même et de tables de corrections toutes calculées par dixième de degré alcool, lui évitant tout calcul et, par suite, toutes causes d'erreurs dans les résultats à obtenir.

De son côté, la Direction générale des Contributions indirectes, en 1903, mettait à l'étude, sur l'instigation de son sympathique administrateur, M. Boizard, un alambic spécial destiné à remplacer le petit alambic Salleron en service depuis 1855, permettant d'opérer sur 150 cc. de liquide et de peser le distillat avec un alcoomètre contrôlé par l'Etat, divisé, lui aussi, en dixième de degré, ne portant que les degrés les plus fréquemment utilisés par les agents des Contributions indirectes (4 à 14°) pour l'essai des vins.

Ce modèle, après avoir été expérimenté par le Laboratoire Central, était adopté par l'administration sous le nom d'Alambic Dujardin-Salleron, modèle 1903, c'est celui qui est actuellement utilisé par le Service pour l'exercice de la perception des droits sur les vins et les spiritueux et par les contribuables exercés par lui.

Comme on le voit, la méthode officielle par distillation, souvent injustement critiquée, est restée depuis 1824, malgré beaucoup de sollicitations faites auprès des administrations fiscales, le procédé le plus exact et le plus précis qu'elles puissent utiliser, sans contestations, pour doser l'alcool dans les liquides alcooliques les plus variés. Son application, quoi qu'on en dise, reste simple et facile et la Maison Dujardin, successeur de Salleron, lui a donné son maximum de vulgarisation.

On lui a reproché d'être longue et minutieuse, mais on se rend compte immédiatement en examinant ses alambics d'essais actuellement en usage, de la simplicité de leur emploi. Qu'est-ce, en effet, que distiller 150 à 200 cc. de liquide dans une chaudière en cuivre ou mieux de verre Pyrex comme celles que la Maison Dujardin fournit avec ses alambics, dans lesquels, pendant le chauffage à l'alcool ou au gaz, l'opérateur voit ce qui se passe à l'intérieur ?

Il n'est pas indispensable de rester en face de l'alambic pour suivre la distillation cependant qu'elle s'effectue seule ; si on a soin de placer au-dessus du réfrigérant un petit réservoir d'eau fraîche ou d'y faire constamment un courant d'eau continu, on peut la surveiller en travaillant à côté de l'appareil et arrêter la distillation quand elle est arrivée à son terme final ; le constructeur a poussé la précaution et la sollicitude à l'égard de l'opérateur, en établissant un dispositif électrique qui interrompt la distillation quand il le faut et le prévient par une sonnerie électrique.

Parmi les nombreux procédés proposés pour doser l'alcool dans les vins, celui qui consiste à utiliser la méthode dite par ébullition est le seul qui ait eu un certain succès ; c'est le cas de l'ébulliomètre construit par Salleron en 1880, concurremment à son alambic d'essai, en s'efforçant, à la suite d'une série d'études très développées (1) que M. Dujardin, son successeur, a poursuivies ensuite avec succès, d'obtenir rapidement des résultats concordants aussi

(1) Salleron. Etudes sur l'essai des vins au moyen de l'ébullioscope et sur l'ébulliomètre et sa construction, 1875-1881.

rigoureusement que possible avec ceux donnés par la méthode officielle par distillation, afin qu'alambics et ébulliomètres portant la même marque ne soient pas en désaccord. C'est en comparant les résultats donnés par l'Ebulliomètre Dujardin-Salleron avec ceux obtenus à l'aide des alambics d'essais du même constructeur, que les Laboratoires officiels d'abord et le commerce en général ensuite, ont constaté les grands services que cet instrument peut leur rendre en opérant sur les vins ordinaires de consommation courante.

L'Ebulliomètre Dujardin-Salleron par la simplicité de son emploi, par la rapidité de son fonctionnement due, surtout, à ce que sa chaudière est mise à l'abri des courants d'air, par la précision des résultats qu'il donne (dixième

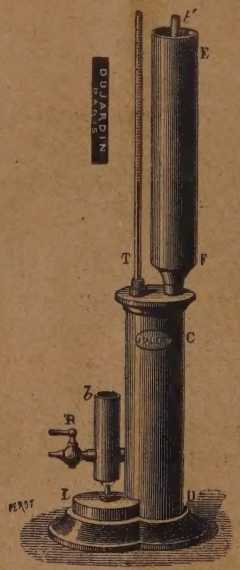

Fig. 5.622. — Ebulliomètre Dujardin-Salleron.

de degré), est actuellement l'appareil le plus précis et le plus parfait qu'un négociant puisse utiliser. A tel point qu'il se construit, comme les alambics, en batteries de 4 et 6 ébulliomètres, avec l'énorme avantage d'avoir toutes leurs pièces interchangeables, principalement le thermomètre. Ajoutons que sur son nouveau disque sont indiqués les dixièmes de degré, de façon à pouvoir apprécier même le 1/100e de degré.

D'après l'article 13 de la nouvelle loi du 4 juillet 1931, la méthode servant de base aux marchés dans lesquels le degré-alcool sera mentionné devra être la distillation et cette décision, réclamée depuis longtemps par le Syndicat National et par les Chambres de commerce d'Alger et les Syndicats des départements algériens, leur donne donc complète satisfaction.

La publication de cet article ne manquera pas, comme les autres articles, de donner lieu de la part de ceux qu'il intéresse plus particulièrement à des commentaires qu'il sera curieux d'étudier et il en a déjà paru dans la presse

agricole et viticole. Nous citerons notamment la décision prise par la Chambre Syndicale du Commerce en gros des Vins et Spiritueux de Montpellier dont on connaît la grande importance, celle de la Fédération méridionale, la réponse du ministre des Finances faite à cette importante corporation, l'article publié par M. Sémichon dans l'*Action Vinicole* de Narbonne du 17 septembre dernier, celui de M. J. Gervais de Fontanès dans le *Progrès agricole et viticole* de Montpellier du 13 septembre et celui de la *Revue Vinicole* du 15 septembre.

L'opinion des chimistes œnologues et des Chambres syndicales du commerce des vins qui ne manqueront certainement pas de donner, par la suite, leur opinion au sujet de l'application de l'article 13, sera certainement intéressante à méditer.

J. Dujardin.

LE VIGNOBLE MAROCAIN

Le Maroc jouit de la libre culture, malgré l'absence générale du Phylloxéra ; il jouit de toutes les libertés pour cultiver la vigne. Les superficies complantées sont encore assez réduites ; elles ne dépassent guère une douzaine de mille hectares, parmi lesquels encore, une moitié seulement est en plein rapport. Le Maroc est grand, bien des régions sont propices à cette culture, le champ d'action est donc vaste. Malgré cela, l'évolution du vignoble sera lente et son extension n'ira pas au delà de certaines limites, — nous voulons dire qu'on ne verra pas ou rarement la vigne prendre le premier rang dans les cultures d'une exploitation agricole. Les céréales garderont une place prépondérante, même là où la vigne peut venir, tandis que, toujours, dans les bons milieux, la culture maraîchère et fruitière (agrumes, surtout) aura les devants sur la vigne. Le pays se bornera sagement à cultiver des cépages qui donneront des raisins pour la table et l'exportation et de bons vins pour la consommation intérieure, sans préjudice toutefois des vins fins et de liqueur qu'il peut produire en vue d'une exportation judicieuse. A part quelques puissants consortiums agricoles, de longtemps le colon, en général — le voudrait-il — ne pourra, dans l'état actuel des choses, pousser intensivement cette culture. Jusqu'à aujourd'hui, du moins, ce ne sont que quelques grosses exploitations qui s'y soient sérieusement livrées. Aussi bien, ne doit-on pas être surpris en apprenant qu'une seule d'entre elles, sur quelques-unes de ses immenses fermes, possède à l'heure actuelle plus de douze cents hectares en vignoble. Et c'est plaisir de voir comment sont entretenues et conduites ces vignes, comment y sont appliqués les procédés les plus modernes de culture. On ne reste pas moins saisi d'admiration en visitant ces domaines, où semblent confondues, en une sobre harmonie, les plus récentes découvertes du génie rural.

Il continuera, néanmoins, à se planter, dans la mesure — point particulièrement névralgique — des capacités financières du colon et des avertissements du dehors. De bon droit, il le faudrait. Car, combien loin est encore le Maroc

de pouvoir se suffire à lui-même et s'affranchir des services empressés de l'étranger. Si encore c'étaient des vins de chez nous, d'Algérie ou de France, qu'il reçoive !...

Faisons ici une digression et reconnaissons impartialement une chose. C'est que, d'où qu'il vienne, le vin du détaillant, toujours livré en bouteilles à l'étiquette du chai fournisseur, est autrement bon et agréable au palais que le vin de certains débits français, et du Midi, pays du vin, surtout, — et cela, non pas tant parce que plus fort, mais parce que plus moelleux, plus riche en couleur et en bouquet, que sais-je, — parce que procédant de moindres coupages et plus près, tout en venant de loin, de la grappe initiale, peut-être aussi... Que ne fait-on aussi bien, en France et dans son Midi, pays du vin et du soleil !...

*
* *

Sur les domaines à polyculture, conduits par des compétences, la vigne a été faite en s'inspirant le plus possible des exemples et des leçons de nos voisins ; les soins culturaux y sont donnés avec méthode, autant du moins que le permettent les circonstances. Il est évident que la question de l'adaptation, par exemple, le choix précis du plant d'élection pour tel ou tel milieu, reste encore à peu près entière. Et ce ne sera qu'avec le temps, grâce aux essais privés ou officiels, qu'on arrivera à déterminer, à établir, avec certitude, les principes de l'adaptation au Maroc.

Quant aux plantations isolées, de caractère indigène ou européen, elles ont été faites d'une façon plus ou moins empirique, donnant souvent lieu à de sérieux mécomptes, — ce qui n'empêche pas qu'il en vienne souvent, sur nos marchés, de beaux et délicieux raisins de table.

Une seconde parenthèse ici, au risque de trop vagabonder. Nos Marchés, et pas seulement le splendide Marché Casablancais, sont abondamment et régulièrement fournis en beaux raisins de table, aux gros grains savoureux, croquants, pour la plupart indigènes, — permettant de longues et salutaires cures uvales, — et à des prix franchement abordables. Nos Marchés sont en cela plus favorisés certainement que ceux du Midi de la Métropole, où il n'apparaît qu'assez parcimonieusement des raisins de cépages plutôt destinés à la cuve, si on excepte les clairettes et quelques autres blancs. Là encore, il y a un redressement d'ordre agricole à faire, — et aux plantations et greffages prochains, le viticulteur averti ne devra pas, ne devra plus le négliger, — parce que là aussi, il y a un facteur d'écoulement du fruit de la vigne dont on ne peut mesurer le prix...

*
* *

En général, les complantations actuelles procèdent de trois ou quatre modes différents.

Il en est un qui a été à la base des premières plantations et qui consiste tout simplement à prendre un sarment sur quelque vigne d'à-côté, ou qu'on aura pu se procurer ailleurs, et à le planter à demeure. Ce sarment fructifère, d'un cépage français, espagnol ou indigène, évoluera sur ses propres racines et por-

lera sans autre sa récolte. C'est ainsi, du reste, qu'on plantait à peu près la vigne avant l'invasion phylloxérique et ce n'était pas physiologiquement le mode le moins logique. Encore, aujourd'hui, bien des colons ne font pas autrement pour constituer une vigne. Faut-il les approuver ? Si on considère que le Phylloxéra nous a laissés jusqu'ici assez tranquilles et que, par lui-même, ce mode de plantation est le moins coûteux, — pour le moment, du moins, — on ne peut en médire. Mais le Phylloxéra est à nos portes et fatalement il passera au premier jour la frontière, sans souci du douanier, pour s'installer en maître dans le bled marocain. Et c'est pour cela qu'on s'efforce de détourner le vigneron nouveau de ce procédé, moins empirique que dangereux.

D'autres plantations se sont faites avec des greffés soudés sur les divers porte-greffes, où semblent dominer les Rupestris du Lot, 161-49 Couderc et les Richter, et plus particulièrement pour les variétés de table ; ou avec les porte-greffes américains, greffés plus tard à la mayorquine ou à la fente, avec les cépages préférés du planteur.

Mais il semble que les hybrides producteurs directs aient déjà joué un grand rôle dans les plantations récentes. L'initiative en est due aux grosses exploitations — et nous en connaissons une notamment qui à elle seule et d'une même variété en a plus de cent hectares. Nous nous étendrons davantage dans une prochaine causerie sur le côté technique de ces plantations. Demandons-nous simplement pour l'instant si ces plants, ou les plants adoptés, répondront bien aux espérances fondées sur eux. Nous voudrions, pour notre part, qu'il en fût ainsi, — ayant toujours considéré et préconisé l'hybride direct, le bon hybride direct, comme un *complément* nécessaire au vignoble, — et que le courant d'opinion qui se dessine en sa faveur fût vérifié un jour par des résultats heureux. Mais là, plus encore peut-être que pour les plants américo-français (terme pris dans l'acception des cépages français greffés sur américain), n'est-ce pas que des essais d'adaptation préalables s'imposent ?

...Nous laissons là pour aujourd'hui notre causerie. Nous parlerons prochainement de l'état actuel des cultures, des travaux au vignoble, des capacités viticoles du sol marocain, des affections diverses de la vigne, — sans préjudice de tout ce qu'offrent d'intéressant, pour le présent et dans le demain, nos vins et crus marocains.

BOURDIL.

ACTUALITÉS

Situation du marché des vins (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Conséquence du blocage : avis de l'administration. — Colle ou filtre (Prof. L. Mathieu) — Fédération nationale des producteurs de raisins de table. — La législation des Chambres d'agriculture. — Bibliographie.

Situation du marché des vins. — Les chiffres publiés à l'*Officiel* du 15 janvier, que nous avons indiqués dans notre dernier numéro, font ressortir une situation du marché qui peut donner confiance, malgré les bruits pessimistes qui circulent dans le monde viticole. Le fait essentiel est que la consomma-

tion taxée reste aux quantités relativement élevées de l'an dernier ; pour le mois de décembre, il y a même excédent pour 1931, avec 3.922.494 hectolitres par rapport à 1930 (3.840.808 hectolitres).

Les sorties, malgré le blocage, qui n'a d'ailleurs pas encore pu faire son effet, avec 3.964.215 hectolitres, sont supérieures à celles de décembre 1930 (3.364.818 hectolitres) ; il est vrai qu'il s'agit d'évacuer des disponibilités supérieures de 15 millions d'hectolitres à celles de 1930. En supposant celles-ci réduites de 5 millions d'hectolitres (et non de 8, puisque le blocage sera diminué des quantités allant à la distillation), par les mesures résultant des lois du 19 avril 1930 et du 4 juillet 1931, il restera encore 10 millions de plus que pendant la dernière campagne à écouler. Pour cela, il faut que les prix baissent à la consommation et que la crise ne s'intensifie pas, deux conditions essentielles dont personne ne peut garantir la réalisation.

Le stock commercial, avec 13.504.807 hectolitres, est nettement inférieur à celui de fin décembre 1930 (14.489.299 hectolitres). Cela tient à la situation du commerce, qui, gêné dans sa trésorerie, n'a pu se lancer aux achats.

En somme, situation rassurante pour les vendeurs, mais qui doit encore s'améliorer si l'on veut désencombrer le marché de nos vins. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après une série de journées printanières très ensoleillées, nous venons de subir plusieurs jours de pluie d'hiver, dont la viticulture se serait bien passée. Dans la première quinzaine de ce mois, il avait plu pendant une journée et une nuit, ce qui était largement suffisant pour permettre les travaux de la terre d'une façon convenable, favoriser le développement des plantes herbacées et la pousse des semences.

Voilà de nouveau les fumures et les travaux arrêtés pendant quelques jours, ainsi que les plantations. Si les pluies se renouvelaient, nous finirions par être en retard.

La taille n'est pas encore très avancée et les fumures sont loin d'être terminées. Beaucoup de labours d'hiver, très utiles à la vigne, ne sont pas encore faits. Nous aurions besoin de beau temps sec jusqu'à fin février. Un peu de froid aussi pour retenir et retarder le départ de la végétation. Nous recommandons de ne pas retarder davantage les plantations de boutures, de racinés des vignes, d'arbres fruitiers.

Nous constatons avec plaisir que dans notre région, où l'on ne s'occupait exclusivement que de la culture de la vigne, on plante depuis l'année dernière beaucoup d'arbres fruitiers. On devrait même en mettre dans les vignes en choisissant les emplacements. Si les arbres fruitiers étaient nombreux, les vols de fruits ne se produiraient en campagne, comme ils se pratiquent trop souvent. Ce sont ces vols qui rebutent les viticulteurs et les font hésiter à cultiver des arbres fruitiers. Lorsqu'il y aura des fruits un peu partout, les vols ne nuiront pas.

De crainte du retour de grands froids que nous pourrions avoir à subir d'ici fin février, il serait imprudent de laisser à découvert, après le déchaussement général des vignes, les jeunes greffes de l'année ou de l'année précédente. Après quelques jours d'aération, faire butter les jeunes greffes qui avaient été découvertes par le déchaussage.

Pousser activement la taille dans notre région, afin qu'elle soit terminée fin février. Laisser sur pied les sarments destinés à fournir les greffons pour effectuer les greffes sur place en fente ou à l'anglaise, au printemps. En coupant ces sarments trop tôt, ils risquent de se détériorer si on ne les soigne pas dans le sable. On ne doit pas les laisser séjourner trop longtemps dans l'eau.

A la cave, vérifier les cuves contenant du vin et faire le plein. Renouveler le soufrage des foudres qui ont été vidés en octobre ou novembre. Aérer un peu par vent du nord, après des journées de pluie, pour éviter les moisissures.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles ont été très fréquentés par les viticulteurs qui se rendent dans les villes en ce mo-

ment non pour vendre leur vin, mais pour s'entretenir, se renseigner, critiquer les décrets concernant le blocage et la distillation. Que de raisonnements et de récriminations l'on entend, lorsqu'on s'approche des groupes formés sur la place du marché, ou dans les cafés encombrés ces jours-là.

Les ventes ne sont pas plus nombreuses que les semaines précédentes, ce qui commence à devenir inquiétant. Sur certains journaux politiques, intéressés à flatter leurs lecteurs ou à soutenir les parlementaires de leur parti, on fait des raisonnements plus ou moins sensés pour expliquer ce calme dans les affaires. Depuis le mois de novembre, les correspondants de ces journaux politiques font prévoir une reprise prochaine qui ne se produit pas. Tout cela pour faire plaisir à leurs lecteurs qu'ils induisent en erreur au lieu de leur dire la vérité.

On amusera ainsi les viticulteurs jusqu'aux élections. Après, nous nous refusons à dire ce qui se passera.

Disons dès aujourd'hui que les agriculteurs et les viticulteurs ont eu le grand tort de ne pas se défendre eux-mêmes. Ils se sont endormis, parce qu'ils avaient confié leurs intérêts à des hommes politiques et à *l'Etat*. Tout le monde s'adresse aujourd'hui à l'Etat *providence !* Nous pensons, nous, que ce sera l'Etat *ruine !*

Les cours pour les bons vins s'établissent entre 80 et 110 fr., c'est-à-dire dans les environs de 10 fr. le degré.

A Sète, port de mer vinicole, les vins d'Espagne n'arrivent plus.

Les vins d'Algérie sont payés 10 fr. 75 à 11 fr. 50 le degré pour les vins rouges ordinaires, 11 fr. 75 à 12 fr. 50 le degré pour les vins supérieurs rouges ou rosés.

Toujours pas d'affaires pour les vins blancs dont on ne s'explique pas le délaissement.

Ces prix s'entendent sur quai Sète, dédouanés.

Les mutés d'Algérie se paient 13 fr. le degré.

Les wagons-réservoirs sont taxés 1 fr. 25 à 1 fr. 75 l'hecto-voyage ; mais on en trouve parfois à 1 fr. Ce qui prouve le marasme des affaires et le calme dans la retiraison des vins. Lorsque le commerce achète et retire, la location des wagons-réservoirs varie entre 3 et 5 fr. l'hecto-voyage.

Au sujet de la circulation de ces wagons, qui appartiennent à des particuliers, les Compagnies de chemins de fer tendent de plus en plus à rejeter sur le dos des propriétaires ou des usagers de ces wagons tous les entretiens et toutes les responsabilités. Les portillons de nettoyage devront être recouverts entièrement de papier collé, les freins devront être renforcés. Le graissage et l'entretien seront supportés par les usagers.

Tout cela est une charge supplémentaire au commerce ou au propriétaire expéditeurs, et une entrave de plus à l'enlèvement du vin de chez le propriétaire viticulteur. Alors que ce dernier supporte toutes les restrictions et les tracasseries causées par le fameux statut de la viticulture, accepté par les dirigeants des grandes associations que conduit le président de la Commission de viticulture de la Chambre, pharmacien de profession.

Nous voyons avec plaisir que les producteurs de raisins de table se remuent. Ils se sont groupés et s'organisent en Fédération nationale.

Les statuts de cette nouvelle Fédération ont été approuvés à Avignon le dimanche 17 janvier. Et le bureau a été nommé. Le président est M. Peloux, président de la Fédération des producteurs de raisins de table du Sud-Est, au Thor. Nous espérons que cette nouvelle Fédération saura diriger ses affaires elle-même et qu'elle ne se mettra pas dans les mains des hommes politiques et parlementaires. Ni dans celles du président de la Commission de viticulture de la Chambre, comme l'a fait la C. G. V.

La question des raisins de table est très importante pour la viticulture méridionale.

Les critiques des nouveaux décrets pris en conformité du statut de la viticulture se font de jour en jour plus vives.

Le principal instigateur de ces décrets, homme politique prisonnier d'un

parti, fait des efforts pour se justifier. Il a un grand journal politique régional à sa dévotion, où il fait journellement des réponses à des lettres inspirées ou écrites par lui.

Il sent bien l'impopularité et l'obscurité des décrets.

Ce député, avant tout, réunit de nouveaux groupes d'amis dans sa circonscription, à Bédarieux, pays de montagne en dehors des centres viticoles. Là, comme l'année dernière, il se fera poser des questions auxquelles il répondra. Un ordre du jour préparé d'avance sera adopté. Et un compte rendu donné avant la réunion sera publié le lendemain par le journal politique où l'éloge pompeux du président du groupement de la Chambre sera fait. On ne dira pas que ce parlementaire n'a jamais été viticulteur, ni qu'il représente la région la moins viticole de l'Hérault.

Le ministre de l'Agriculture et le président du Conseil seront touchés par le journal flatteur. Et l'on croira, dans les milieux officiels, que ce politicien démagogue est très populaire parmi les viticulteurs de son département. Alors qu'on ne cesse de le critiquer et que son impopularité grandit tous les jours.

Ce qui prouve bien ce que nous disons, c'est que ce député, qui représentait autrefois la région la plus viticole du département, est allé se réfugier dans une circonscription de montagne où l'on ne cultive que le châtaignier et les fourrages. — E. F.

Conséquences du blocage. Avis de l'Administration. — Les directions départementales des Contributions indirectes communiquent les renseignements qui suivent aux intéressés :

« En raison des divergences d'interprétation qui existent au sujet des conditions d'application du blocage de la récolte prévu par le décret du 19 décembre 1931 et de communiqués à la presse qui peuvent induire les viticulteurs en erreur, l'Administration des Contributions indirectes tient à préciser la teneur du décret.

Viticulteurs soumis au blocage

Le blocage s'applique à tout viticulteur dont la déclaration de récolte de 1931 accuse une production de plus de 400 hl. sauf les dispenses énumérées à l'art. 7 de la loi du 4 juillet 1931.

Détermination des quantités à bloquer

Les quantités de vin à retenir à la propriété sont calculées d'après la déclaration de récolte de chaque exploitation pour 1931 (il n'y a donc aucun abattement à la base).

A cette récolte, il sera fait application du taux correspondant à l'importance de la récolte d'après le barème inséré dans l'article premier du décret, savoir :

7 % lorsque la récolte est comprise entre 401 et 1.000 hectol.; 9 % entre 1.001 et 5.000 ; 11 % entre 5.001 et 10.000 ; 13 % entre 10.001 et 20.000 ; 15 % entre 20.001 et 50.000 ; 17 % dépassé 50.000 hectolitres.

On remarquera qu'un seul taux doit être appliqué pour une même exploitation, car le barème n'est pas établi par paliers successifs.

Ainsi lorsque la déclaration de récolte d'un producteur accuse 11.000 hectolitres on multiplie 11.000 par la fraction 13 %, ce qui donne un produit de : 1.430 hectolitres.

Le résultat obtenu sera ensuite affecté du coefficient :

1. Lorsque le rendement à l'hectare est inférieur à 60 h. à l'hectare.

1.1 compris entre 60 et 88 ; 1.2 entre 81 et 100 ; 1.3 entre 101 et 125 ; 1.4 entre 126 et 150 ; 1.5 supérieur à 150 à l'hectolitre.

C'est ainsi que dans l'exemple ci-dessus, si les 11.000 hectolitres obtenus ont été récoltés sur la base d'un rendement à l'hectare de 110 hectolitres, la quantité effectivement bloquée sera de $1.430 \times 1.3 = 1.859$ hectolitres.

Le produit de cette dernière multiplication donnera la quantité de vin qui devra être conservée à la propriété chez les viticulteurs, qui ne sont pas as-

treints à des livraisons obligatoires d'alcool en exécution de la loi du 18 avril 1930.

Pour les viticulteurs qui demeurent tenus de livrer de l'alcool, ce produit sera doublé.

Notification aux viticulteurs

Les viticulteurs seront informés par les soins du service local de la quantité de vin qu'ils doivent retenir dans leurs caves.

Vérification du stock retenu

La quantité bloquée doit être représentée à toute réquisition à défaut de justification, soit de concentration de moût, soit de distillation, soit d'envoi à la vinaigrerie, soit d'exportation hors de France ou d'Algérie.

Peuvent être prélevés sur le stock immobilisé non seulement les vins envoyés volontairement à la distillerie, mais encore ceux distillés en vue des livraisons obligatoires d'alcool à l'Etat soit par application de la loi du 19 avril 1930, soit en exécution de l'art. 10 de la loi du 4 juillet 1931.

Toutefois dans le dernier cas envisagé (article 10), les producteurs astreints à fournir de l'alcool de vin au titre de la prestation obligatoire de 1931, doivent faire connaître les nom et domicile de la personne qui livrera les alcools et la date à laquelle la livraison aura lieu. Un avertissement sera adressé aux intéressés à ce sujet par le Service des Contributions indirectes.

Tant que le viticulteur n'aura pas fait connaître ses intentions, il ne pourra obtenir pour la distillerie la délivrance de titres de mouvement pour une quantité de vin correspondant à celle qui doit être distillée. »

Colle ou filtre. — Tandis qu'autrefois la colle était seule utilisée pour aider la clarification spontanée des vins rarement suffisante, le filtre est venu apporter, au siècle dernier, un moyen plus rapide et beaucoup plus sûr quand on sait bien s'en servir, mais ces deux agents de clarification ont chacun leurs avantages et leurs inconvénients, qu'il est utile de connaître.

La colle agit par sa coagulation, laquelle dépend, toutes conditions égales, d'une part de sa coagulabilité ou vitesse de précipitation croissante de la colle de poisson à l'albumine du sang, en passant par la gélatine et le blanc d'œuf et, d'autre part, du pouvoir coagulant du vin, faible dans les vins riches en matières pectiques (vins gras ou visqueux), fort, dans des vins riches en tanins et sels minéraux ; aussi la prise de colle varie dans ses phases par suite de la diversité des colles, des constitutions des vins, sans compter d'autres facteurs : gaz carbonique, ferments actifs, trépidations, variations de pression atmosphérique, etc., d'où des insuccès possibles. A noter comme conséquence de la fixation des tannoïdes une atténuation du corps du vin ; il faut y ajouter aussi les pertes de volume par les bas vins de colle ; mais, quand le collage est réussi, surtout avec les colles à coagulation lente, le vin a un brillant parfait.

Le filtre agit par la retenue, à la façon d'un tamis, des particules solides de dimensions supérieures à celles de ses pores, mais aussi pour les plus ténues, par leur arrêt dans les anses sinueuses de ses interstices capillaires, arrêt que favorisent la régularité du courant liquide et les forces attractives diverses, électriques, d'absorption, etc., d'autant plus intenses que les surfaces de contact vin et solide sont plus considérables ; avec des intervalles capillaires de 1/10 de millim., un litre de vin occupe une surface d'environ 4 mètres carrés, correspondant à un filet de 127,000 mètres de long. Ces forces attractives provoquent une rupture momentanée des équilibres chimiques, lesquels dans la suite mettent un certain temps à revenir à leur état initial.

Ces actions sont manifestées sur les vins qui présentent des colloïdes en voie de floculation, par des troubles après la filtration qui a activé la floculation dans la traversée du filtre. C'est surtout avec les filtres stérilisants à pores très fins, tels que les bougies de porcelaine, que ces actions physico-chimiques sont intenses, ce qui oblige à coller légèrement le vin filtré ; avec les vins aérés,

ces réactions des parois filtrantes déterminent une oxydation, d'où les bouquets et saveurs de vins oxydés qui s'atténuent avec le temps et que parfois on reproche au filtre lui-même, tandis qu'ils résultent d'une oxygénation préalable à l'opération.

Si la filtration ne donne pas toujours la limpidité parfaite du collage bien conduit, par contre elle a l'avantage de clarifier rapidement et d'une manière suffisante en nombre de cas, de ne pas faire de bas vins, d'être peu coûteuse comme main-d'œuvre et d'éliminer plus sûrement les microorganismes de maladie, même avec les filtres à larges pores, si on a bien su les colmater.

En résumé, ce sont là deux moyens de clarification qui répondent à des besoins différents, mais qui doivent être employés rationnellement et parfois combinés pour donner la limpidité convenable et la sécurité de la conservation. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Fédération nationale des Producteurs de Raisins de table. — Dimanche s'est tenue, à la Caisse régionale de Crédit agricole d'Avignon, l'assemblée constitutive de la Fédération nationale des Producteurs de Raisins de table.

Les délégués de plus de 50 Fédérations ou Syndicats de producteurs de raisins étaient présents ou dûment représentés.

M. Maurice Peloux, président de la Fédération du Sud-Est, donne lecture des lettres d'excuses des personnalités invitées qui n'ont pu se rendre à la réunion, mais qui ont toutefois tenu à manifester leur entière approbation pour le mouvement créé.

Il remercie les délégués d'être venus si nombreux et en particulier les représentants des producteurs de chasselas du Tarn-et-Garonne et du Lot-et-Garonne. Après la vérification des pouvoirs et des mandats des délégués, la séance est ouverte.

La création de la Fédération Nationale est adoptée à l'unanimité, ainsi que les statuts de cette nouvelle organisation.

Il est procédé ensuite à l'élection du Conseil d'administration qui à son tour élit son Bureau, qui a à sa tête M. Maurice Peloux, du Thor (Vaucluse). Ses vice-présidents sont MM. Benezech, de l'Hérault ; Demaux, du Tarn-et-Garonne ; Lacaze, du Lot-et-Garonne ; Revest, du Gard ; Salomon de Thomery ; Walter, d'Alsace.

Secrétaire général, M. Lucan, d'Arles ; trésorier, M. Baudon, du Lot-et-Garonne ; délégué à la propagande, M. Chatelus ; conseillers techniques, MM. Charmeux, de Thomery ; Chiron, à Avignon ; Gardes, de Moissac ; Ginoux, de Châteaurenard ; Sicard, de Port-Sainte-Marie.

Délégués auprès du corps médical : MM. Vires (Montpellier) ; E. Fortunet, du Thor ; docteur Rouanet, de Moissac ; docteur Eylaud, de Bordeaux.

L'assemblée générale ordinaire suit immédiatement ces élections. Diverses questions importantes y sont discutées et plusieurs vœux adoptés.

Le siège de la nouvelle Fédération est à Paris et son secrétariat général à Avignon, Caisse Régionale de Crédit Agricole, 81, *bis*, rue Joseph-Vernet.

Nous enregistrons avec plaisir la création de cette Fédération nationale qui, en collaboration étroite avec les organismes déjà existants, est appelée à rendre d'importants services à la cause des producteurs de raisins de table, dont elle aura à assumer la défense.

La Législation des Chambres d'Agriculture. — Les Chambres d'Agriculture, établissements publics, instituées par la loi du 3 janvier 1924, sont, auprès des pouvoirs publics, les organes consultatifs et professionnels des intérêts agricoles de leurs circonscription.

Il importe donc que tous les agriculteurs connaissent l'organisation et le fonctionnement des Chambres d'Agriculture. Or les textes législatifs et réglementaires relatifs aux Chambres d'Agriculture sont déjà fort nombreux. L'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture (33, rue d'Amsterdam, à Paris) vient, pour mettre ces textes à la disposition de tous, de les publier inté-

gralement dans le numéro du 10 janvier 1932 de son bulletin mensuel : *Les Travaux des Chambres d'Agriculture*. Ce numéro sera expédié sur simple demande faite à l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, 33, rue d'Amsterdam, Paris (8e). (Prix de l'exemplaire : 3 francs franco.)

Bibliographie (1)

J'ai l'honneur et la satisfaction de déposer sur le bureau de l'Académie d'Agriculture les trois volumes du *Traité de Vinification pratique et rationnelle*, de notre correspondant, M. Jules Ventre, docteur ès sciences physiques, professeur d'œnologie à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier.

Le premier volume, paru en 1929, traite du *Raisin et des Vinifications ;* il comprend 490 pages et 83 figures ; le deuxième volume est relatif au *Vin, sa composition, ses maladies, sa conservation ;* édité en 1930, il renferme 487 pages et 95 figures ; le troisième, qui vient de paraître fin 1931, étudie, en 440 pages et 64 figures, les *Sous-produits de la vigne et du vin* (2).

Ce traité magistral fait honneur à son auteur et à la viticulture française ; j'ajouterai aussi qu'il fait honneur à la Science française. Ce n'est pas une œuvre de pure vulgarisation, mais bien une étude complète de la vinification et du vin, ayant comme base les recherches scientifiques de ce dernier demi-siècle, auxquelles celles de M. Jules Ventre ont apporté une bonne part contributive. L'auteur a toujours vécu, dès sa première collaboration avec son maître A. Bouffard, avec les progrès successifs qui ont transformé, dans ces dernières années, l'industrie de la vinification, tant dans son évolution biologique que dans son important appareillage, entièrement renouvelé.

Quelques livres sur l'art de faire le vin existaient dans la littérature vinicole ; nous ne parlerons pas du livre de Pasteur, base de la vinification moderne, ou de quelques traités spéciaux tels que le livre, aujourd'hui classique, de Sémichon sur les Maladies des vins, et nous rappellerons seulement ceux de Chaptal au XVIIIe siècle, de Ladrey au début du XIXe siècle, ceux spécialisés de P. Pacottet, Roos, Dugast, Manceau, Fabre, publiés ces dernières années. Laborde, de la Faculté des Sciences de Bordeaux, avait commencé la publication d'un important ouvrage sur la vinification : le premier volume, de grande valeur, a seul paru avant la mort de ce grand œnologue ; l'Italie et aussi l'Allemagne avaient fait paraître quelques livres sur le vin et la vinification. Mais il nous sera permis d'affirmer qu'aucun des vrais traités généraux de vinification n'a l'ampleur et la valeur de la belle œuvre de M. Jules Ventre, qui est la plus complète, la plus pratique en même temps que scientifique, sur le vin, sa fabrication et sa conservation.

Le titre, Traité de Vinification *pratique et rationnelle*, est justifié pour les trois volumes, dont chacun est limité, comme je l'ai indiqué, à un sujet bien précis. Pratique et rationnel est le caractère qui se dégage de son exposé sur la Vinification, en un style toujours clair et élagué de toutes les discussions inutiles, exposé basé toujours, au possible, sur la recherche scientifique, sur laquelle s'appuient les déductions pour la pratique.

Le Tome I débute par une étude du raisin, de sa composition et de ses variations au cours de la maturation, avec l'exposé des causes : climat, sol, cépages, cultures et maladies qui influent sur cette maturation et la qualité des produits. La base de la matière première une fois bien précisée, la fermentation alcoolique est abordée dans tous ses détails biologiques, physiques et chimiques, tel l'acide sulfureux, dont le rôle a été précisé par les travaux personnels de M. Jules Ventre et de son maître A. Bouffard, qui en avait découvert et déterminé l'action pour la vinification. Raisin et fermentation connus. M. J. Ventre entre alors dans le détail des vinifications en rouge, en blanc et en rosé, ainsi que dans celles des vinifications spéciales, des vins de liqueur, des vins mousseux, des vins doux...

Le Tome II comprend tout ce qui est relatif au Vin, sa composition, ses mala-

(1) Communication faite à l'Académie d'agriculture (séance du 13 janvier 1932).
(2) Librairie Coulet, Montpellier. Chaque volume, franco, 57 fr. 50.

dies, sa conservation. Le vin, sa production ; le vin et l'hygiène ; le vin, sa composition ; les maladies des vins ; la conservation des vins et les soins à donner au cellier ; le vieillissement des vins... en constituent les divers chapitres.

Ces études si complexes et si compliquées sont dégagées, avec une méthode précise, de tous les encombrements multiples auxquels ont donné lieu les très nombreux travaux sur ces matières, et par suite il s'en dégage une clarté d'exposition qui permet des conclusions pratiques du plus haut intérêt.

Le troisième volume : *Sous-Produits de la Vigne et du Vin*, est un livre fort original, et dont la substance, pour la plus grande partie, est constituée par les recherches personnelles de M. Jules Ventre. Le marc et l'utilisation de ses diverses parties : alcool, pulpe (terreau), tartrates, huiles de pépins de raisins, lies, fabrication de l'acide tartrique et enfin, utilisation des sarments de vigne comme alimentation pour le bétail, forment les divers chapitres.

Chaque volume se termine par une bibliographie très complète sur les sujets traités au cours de l'ouvrage, dont les références sont toujours impartialement indiquées.

P. Viala.

*
* *

Le Raisin de table

La Fédération française des Stations uvales, dont le but est de rechercher les meilleurs moyens de favoriser le développement de la consommation du raisin, annonce la parution d'un livre attendu : *Le Raisin de table, sa production, ses débouchés, son avenir*, par MM. Maurice Peloux et Claude Chatelus.

Ce livre de près de 300 pages, abondamment illustré, est précédé d'une introduction de M. André Tardieu, ministre de l'Agriculture ; d'une longue préface explicative de M. Maurice Sarraut, président du Groupe viticole du Sénat, et de M. Edouard Barthe, président du Groupe viticole de la Chambre des députés.

Cela suffit à prouver l'intérêt de cet ouvrage, le premier écrit en France sur la question.

Les auteurs de ce livre sont des personnalités bien connues dans les milieux viticoles. M. Peloux est l'éminent président de la Fédération des Producteurs de Raisins de table de Sud-Est, vice-président de la Fédération française des Stations uvales. M. Claude Chatelus est le délégué à la propagande de la Fédération française des Stations uvales, directeur de la Revue *Grands Crus et Vins de France*.

Cette étude, dont la documentation représente un travail considérable, est des plus utiles pour tous ceux qu'intéresse le Raisin de table. On y trouve une classification détaillée des variétés de raisin, les centres de production, les débouchés étrangers, les centres de consommation, l'exposé de la valeur thérapeutique du raisin et des Stations uvales. En un mot, *Le Raisin de table* est un véritable monument à la gloire du raisin français, richesse nationale incontestable.

On peut se le procurer au prix de fr. 18, au siège de la Fédération française des Stations uvales, 57, rue des Archives, Paris, ou aux Editions P. Argence, 12, rue d'Anjou, Paris.

*
* *

Problèmes pratiques sur la Vinification, par L. et R. Mathieu. 1 volume broché in-16. Prix franco contre mandat : 10 francs. Etranger : 12 francs. Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

Recueil groupant 12 problèmes numériques concernant les prévisions d'achat avant la vendange, la chaptalisation, le vinage, les mutages au soufre, à l'alcool, la concentration, la désacidification, les fermentations et cuvaisons, les sous-produits, etc. Chaque énoncé est accompagné de la solution avec indication des calculs, de sorte qu'il suffit de calquer la solution de chaque cas particulier sur celle du problème type correspondant. En résumé, guide pratique concis, très précieux pour tous les viticulteurs qu'embarrassent parfois les calculs que nécessitent les opérations d'une vinification conduite rationnellement.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 130 à 140 francs ; 9°, 140 à 155 fr. ; 10°, 160 à 170 fr. ; Corbières 11°, 190 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 195 fr. et au-dessus ; 9°, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 240 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 265 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 580 fr. à » fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 630 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs ; Bourgeois du Bas-Médoc, 2.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 francs ; 2es crus, 2.500 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers crus Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges nouveaux, Mâcon 1res côtes, de 300 à 380 fr. Mâconnais, 250 à 280 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 450 fr. Mâcon, 1res côtes, 550 a 650 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 225 à 275 francs. Vins blancs de Blois, 200 à 250 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1931, 650 à 750 fr. ; Gros plants, de 225 fr. à 325 fr. Noah, de 80 à 120 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 8 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Blancs de blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50. Distillerie, 7 fr. 40 à 7 fr. 60.

MIDI. — *Nîmes (25 janvier 1932). — Cote officielle :* Aramon, de 9 fr. 25 à 9 fr. 75 ; Montagne, de » fr. à » fr. » ; Costières, de 10 fr. » à 11 fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 740 fr. à 750 fr. ; trois-six de marc 86°, de 660 à 670 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 650 à 660 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (25 janvier). — Vins rouges, 8 à 11°, de 75 fr. à 105 fr. l'hecto logés. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, » à » fr. Esprit de marc à 86°, » fr.

Béziers (25 janvier). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (24 janvier). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. 75 à 10 fr. » le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (23 janvier). — Vins de 9 fr. » à 9 fr. 75 suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (23 janvier). — De 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré.

Narbonne (21 janvier). — Vins rouges, 9 » à 10 fr. 50 le degré. Vins rouges supérieurs, 10 à 11°.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 280 à 300 fr. ; B.-Rhin, de 240 à 280 fr. — Nouveaux : H.-Rhin, 120 à 160 fr. ; B.-Rhin, 70 à 90 fr. ; Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, de » à » fr. ; Kirsch, de » à » fr. ; Mirabelle, de » à » fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 158 fr. à » fr. »; orges, 78 fr. à 88 fr.; escourgeons, 84 fr. à 88 fr.; maïs, 64 fr. 50 à 69 fr. »; seigle, 89 fr. » à 93 fr. »; sarrasin, 87 fr. à 94 fr.; avoines, 90 fr. à 100 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 67 fr. 28 à 67 fr. 76. Buenos-Ayres, 31 fr. 30 à 32 fr. 10. Chicago, 53 fr. 87 à 56 fr. 48. — Sons, 55 fr. à 62 fr. — Recoupettes, de 43 à 48 fr.; remoulages, de 62 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 90 à 100 fr.; sterling, 70 à 80 fr.; Rosa, 118 à 120 fr.; Nouvelle du Midi, 210 à 225 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 135 fr.; paille d'avoine, de 100 fr. à 135 fr.; paille de seigle, 100 fr. à 135 fr.; luzerne, 195 fr. à 220 fr.; foin, 165 fr. à 210 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 580 à 625 fr.; Féveroles, de 74 à 78 fr.; luzerne, de 550 à 600 fr.; sainfoin, 260 à 300 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 217 fr. 50 à 218 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 15 fr. ». — Veaux 6 fr. 50 à 18 fr. ». — Moutons, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 20. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 60; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 97 fr. » à 98 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 106 fr. à 107 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 98 fr. » à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 102 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux, 31 fr. — Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 1 15 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boites de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boites de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 400 à 475 fr. — Citrons, 280 à 400 fr. — Mandarines d'Algérie, 275 à 410 fr. — Oranges d'Algérie, 175 à 225 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, de 350 à 700 fr. — Poires communes, 100 à 350 fr. — Poires de choix, 800 à 1.400 fr. — Raisin du Midi, 1.100 à 1.450 fr. — Figues sèches d'Algérie, 200 à 400 fr. — Tomates d'Algérie, 475 à 560 fr. — Noix 300 à 500 fr. — Marrons français, de 200 à 300 fr. — Haricots verts d'Algérie, 850 à 1.600 fr. — Haricots sec, 150 à 360 fr. — Choux-fleurs, de 120 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, 120 à 300 fr. — Laitues du Midi, 50 à 100 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE